33e Année. — Tome LXIV N° 1663 Paris, 13 Mai 1926

REVUE DE VITICULTURE

LE MEILLEUR BANQUIER POUR UN AGRICULTEUR C'EST SON EXPLOITATION

Un de mes amis, agriculteur dans un département du Centre, me demandait, en 1913, un conseil au sujet de l'emploi de quelques économies. Je venais d'écrire, à ce moment-là, les premiers chapitres de *La Valeur de la Terre de France* et j'avais été frappé par les prélèvements formidables effectués, depuis trente ans, sur l'épargne française par les émissions de toutes catégories. Je conseillai donc à l'intéressé de consacrer la majeure partie de ses disponibilités à l'amélioration de son matériel, qui n'était pas fameux. Mais le directeur de la succursale d'une grande banque, installée dans la ville voisine, conseillait vivement l'achat de fonds russes. Je prêchais la sagesse, et les sages sont rarement écoutés. Les fonds russes furent achetés... et il n'en reste aujourd'hui que de vieux papiers qui n'ont même plus la valeur du papier, parce qu'il y a quelque chose d'écrit dessus. Cette leçon a coûté trente mille francs à mon ami ; leçon onéreuse, mais utile, car elle a porté. Mais pour un de guéri, combien de milliers de gens qui commettent la même erreur !

Le cultivateur français sait épargner ; il ne sait pas gérer son épargne. Il est instinctivement mû par le désir de cristalliser ses économies dans un placement quelconque. Il considère que c'est au moment où elles sont sorties de son exploitation, et à ce moment-là seulement, qu'elles ont une existence certaine. Qu'importe si ses bâtiments sont des masures inconfortables, son cheptel et son matériel insuffisants, il veut placer l'argent qu'il a extrait sou par sou de son exploitation. Et les économies paysannes, transformées en titres de rente ou en obligations, fondent comme neige au soleil. De nos jours, il n'y a plus de capitaux immobiles, et un capital qui ne travaille pas effectivement est voué à la volatilisation — volatilisation lente avant la guerre, rapide aujourd'hui.

Nous avons été, vers la fin du XIXe siècle, un peuple de rentiers, et la mentalité paysanne s'est imprégnée fortement de l'idéal rabougri de cette période. On a gavé les petits épargnants ruraux ou autres de valeurs de père de famille, et les pauvres pères de famille ont mangé leur capital avec ces obligations très sûres et ces titres de rente très excellents.

En dehors de la thésaurisation que l'inflation dévore avec plus ou moins de

rapidité (on peut craindre avec beaucoup de rapidité), trois sortes de placements sont recherchés par les cultivateurs :

1° L'achat de biens fonciers ;

2° Les prêts hypothécaires ;

3° L'achat de valeurs mobilières à revenus fixes, obligations, bons ou titres de rente.

L'achat de biens fonciers ne peut absorber qu'une petite partie de l'épargne paysanne. — Aujourd'hui, chacun cherche à conserver ses biens réels, et les vendeurs sont rares. Et puis, l'achat d'un domaine, petit ou grand, n'est vraiment intéressant que pour l'exploiter.

Les placements hypothécaires ont diminué, faute d'emprunteurs ; l'hypothèque ne pèse plus autant qu'autrefois sur la terre française, et les emplois de ce genre sont moins nombreux.

L'épargne paysanne est conduite ainsi à s'employer en valeurs mobilières ; la multiplication des agences des grands établissements de crédit, le foisonnement des bons de la défense ont facilité et même provoqué cette énorme mobilisation de la fortune rurale que nous constatons aujourd'hui.

Il n'est pas aisé de chiffrer le nombre de milliards détenus par les ruraux en valeurs à revenus fixes. Certains estiment que 25 milliards de bons ont été placés à la campagne ; les autres valeurs à revenus fixes doivent représenter au moins un capital équivalent.

— On peut aujourd'hui parler librement, car l'ère des emprunts est close pour quelque temps. Notre Etat panier-percé n'a pu être arrêté dans sa politique d'emprunts que par la disparition des prêteurs — et il n'y aurait eu aucun inconvénient pour le pays à ce que cette abstention ait commencé plus tôt.

Il est grand temps que les paysans comprennent qu'ils gèrent une trop grande partie de leurs économies d'une façon déplorable ; ces économies sont prélevées sur la substance même de leurs exploitations pour des emplois improductifs et qui n'ont aucun rapport avec la production agricole. Le placement mobilier est un leurre pour le cultivateur, capitaliste naïf, auquel on vendra toujours des valeurs médiocres qui se volatiliseront avec les années. — La terre française n'est qu'imparfaitement mise en valeur et les capitaux agricoles ont là un emploi presque illimité et autrement sûr que tous les papiers imprimés qu'ils achètent sans savoir ce qu'ils représentent exactement.

— Voici, par exemple, les bâtiments ruraux. — Les corps de ferme dont les bâtiments sont suffisants et en bon état ne représentent certainement pas 20 % de l'ensemble. A côté de cela, que de masures lamentables : maisons d'habitation plus que séculaires, inconfortables et tristes ; écuries ou étables dont les toitures et les murs tiennent par habitude et où le bétail est plutôt entassé que logé. — Dans certaines régions, le chaume des couvertures, que l'on répare péniblement faute de couvreurs spécialistes, occupe encore autant de place que la tuile ou l'ardoise. Cela est très bien pour les amateurs de pittoresque. Mais c'est beaucoup moins bien pour ceux qui sont obligés de les utiliser. Ajoutez fréquemment des cours de ferme fangeuses où, par le mau-

vais temps, la boue et le purin débordent ; des chemins d'accès étroits ou défoncés, et vous aurez un tableau peu attrayant, mais exact, d'un grand nombre d'exploitation rurales, tableau qui ne contribue guère à retenir les jeunes ménages à la terre.

La simple remise en état normal (je ne dis pas la reconstruction) coûterait au moins 35 milliards. Que serait-ce s'il fallait moderniser partout les bâtiments ?

Et il n'y a pas que les bâtiments ! Voici l'électrification qui fait en ce moment des progrès surprenants. Je crois même qu'elle aura une action stimulante extraordinaire sur le bon aménagement et le bon équipement des fermes. Aussi les cultivateurs ne doivent-ils pas hésiter à apporter leurs capitaux aux syndicats de communes constitués pour la développer, quelle que soit la rémunération ultérieure de ces capitaux.

Que de choses à faire du côté du drainage et du matériel d'exploitation ! que de progrès restent à réaliser en ce qui concerne le bétail !...

— Mais, m'objectera-t-on, les capitaux investis seront-ils convenablement rémunérés ? — Certainement mieux que par des placements en valeurs mobilières. Je m'explique.

Au commencement du siècle dernier, un brave homme avait légué à l'Etat un petit capital qui, par le simple jeu des intérêts composés, devait fournir au bout d'un siècle une somme formidable. A 4 %, un capital est multiplié par 50 en cent ans. Inutile de dire que ce grossissement phénoménal n'a pas été réalisé, mais qu'à la suite de révolutions et de bouleversements divers, le capital a disparu. — Léon Say, en contant l'histoire d'un domaine dépendant de la terre de Bourbilly, donné en 1523 à son homme d'armes par le comte de Bussy-Rabutin, faisait observer : « Si, au lieu de ce petit domaine, M. de Rabutin avait donné à son homme d'armes une rente de même importance sur l'Hôtel de Ville — (on venait précisément de créer la rente sur l'Hôtel de Ville), — vous pouvez apprécier ce que serait devenue cette rente. Je ne sais si, sur les 50 livres (la ferme valait ce prix), il resterait aujourd'hui 50 centimes. » Et 50 centimes de nos jours valent deux sous.

Le comte d'Avenel, dans son étude sur la fortune privée à travers les âges, constate que « toutes les fortunes mobilières du moyen âge sont détruites, disparues, tombées en poussière... »

Il est bien plus difficile (je l'ai souvent répété après Jacques Bainville), surtout de nos jours, de conserver un capital que d'obtenir un revenu. L'intérêt est une apparence qui séduit, et l'on ne pense pas au capital qui, quelque jour, disparaît, emportant avec lui l'intérêt. — Regardez vos titres d'avant-guerre, Messieurs les collectionneurs de papier. Entre deux cultivateurs, l'un qui a sans cesse extrait de l'argent de son exploitation pour le placer en valeurs mobilières, à revenus fixes, sans se soucier d'aucune amélioration, et l'autre qui a restauré ses bâtiments, entretenu et complété son cheptel et son matériel, drainé ses terres, etc., quel est aujourd'hui le plus riche, non pas le plus riche en apparence, mais le plus solidement riche ? C'est évidemment le second.

Et puis, en dehors de l'augmentation de production et du supplément de profit, l'agriculteur, en améliorant tout ce qui l'intéresse, a tout de même certaines satisfactions qui comptent dans l'existence. La vie n'a pas simplement pour but d'entasser des écus, fussent-ils en papier. En élevant sur place même son niveau matériel, le cultivateur élève son niveau intellectuel et moral.

Il appartient à tous ceux qui ont quelque action sur les milieux agricoles, et notamment aux ingénieurs agronomes, de faire pénétrer ces idées dans les campagnes. Ils contribueront ainsi à préserver un patrimoine trop souvent razzié par la finance, et à le maintenir là où il peut contribuer le plus à développer la richesse de la nation (1).

PIERRE CAZIOT.

SITUATION DU VIGNOBLE AU PRINTEMPS 1926

ALGERIE

Nous avons pu avoir enfin deux journées de pluie qui ont fait renaître un peu d'espoir dans le cœur des vignerons et surtout des céréalistes. Il a même neigé sur les quelques sommets de l'Atlas, près de Blida. Cette pluie aidera probablement nos vignes à se comporter à peu près bien jusqu'aux vendanges.

D'une façon générale, on se plaint ici de la « sortie ». Les carignans surtout, d'un avis unanime, ne présentent pas le nombre de grappes qu'on est en droit d'escompter. D'autre part, en Mitidja, on signale de nombreux dépérissements de Carignan et Alicante Bouschet sur 3309 et 420 A. A tel point que dans certains vignobles, le nombre de ceps rabougris atteint 40 %. On attribue ces dépérissements à la sécheresse de l'an dernier et au retard de la végétation qui n'ont pas permis une accumulation suffisante de matières de réserves avant les pluies et les froids qui ont fait leur apparition plus tôt que de coutume en 1925 (en octobre).

Dans notre région, nous n'en sommes pas encore là, étant donné que nous avons encore des vignes françaises. Mais là, les dépérissements, de nature phylloxérique, s'étendent...

Accompagnant les pluies, un fort vent froid soufflant du Nord-Ouest a causé quelques dégâts dans les vignobles du littoral — analogues aux dégâts causés par la gelée. Les jeunes plantations et les pinots ont particulièrement souffert, le déficit sera sensible. Les Carignans ont mieux résisté.

Pas de maladies pour l'instant, un peu d'Oïdium dans certaines parcelles, mais le soufre en aura facilement raison.

Mais ce qui préoccupe particulièrement les viticulteurs algériens, c'est le vœu voté à Narbonne ces jours derniers, demandant le contingentement de

(1) *Les Problèmes agricoles étudiés par les Ingénieurs Agronomes*, brochure publiée par l'Association des Anciens Elèves de l'Institut national agronomique, 5, quai Voltaire, Paris.

nos vins. On espère ici que cela n'aura pas de suite et que nous continuerons à être considérés comme des Français ! Sinon, ce serait une mesure grosse de conséquences et qui amènerait certainement un mouvement en Algérie.

H. R.

AUDE

A l'heure où j'écris (25 avril), les bourgeons sont à peine éclatés, sauf sur les aramons et les alicantes. Il est donc impossible de parler de la récolte future. Ce qu'il y a de certain, c'est que nous avons froid comme en plein hiver. La température est très basse, et il souffle un vent d'une violence inouïe. S'il se calmait, nous serions gelés de façon désastreuse.

Ce malheur est déjà arrivé dans quelques bas-fonds, mais le mal est assez restreint. La végétation se trouve retardée par ce retour hivernal, et les vignes n'ont pas l'aspect accoutumé qu'elles ont d'habitude à pareille époque.

Les vins sont à peu près tous vendus. Ceux qui restent se vendent entièrement, car les viticulteurs redoutent les gelées, et résistent à des offres qu'ils trouvent insuffisantes. L'exploitation devient extrêmement onéreuse. La culture est ruineuse, et de tous les produits, le vin est le seul qui n'ait pas subi l'augmentation des autres denrées. Une inquiétude légitime pèse sur tous les esprits. Les vœux des Sociétés agricoles ne guérissent pas le mal (*Clamant in deserto*).

A. Turrel,
ancien Ministre des Travaux publics.

AUDE

Voici quelques notes sur la situation viticole et vinicole relative à l'arrondissement de Narbonne :

1° Pour la vigne : aspect satisfaisant ; le débourrement a été en avance sur l'an dernier d'une quinzaine de jours ; pas de gelée ; un peu d'Oïdium, de Court-Noué et d'Altises dans certains tènements. Sortie de grappes moyenne.

2° Pour le vin : marchés très fermes. Cours variant de 8 à 9 francs le degré-hectolitre, selon qualité, les vins au-dessus de 9° faisant prime. A mon avis, les cours ne peuvent que hausser vu l'écoulement satisfaisant de la récolte et le prix de revient de plus en plus élevé de l'hectolitre de vin.

C.D.

DORDOGNE

Nous avons eu, au début d'avril, un temps splendide qui nous permettait d'avoir les plus belles espérances comme fruits, raisins, etc. Par contre, les prairies laissaient à désirer.

Depuis une quinzaine de jours, nous traversons une période de pluies constantes, la température s'est refroidie, ces circonstances ne peuvent que gêner la fécondation des fleurs, de la vigne en particulier, qui demande de la chaleur en ce moment-ci. A cette époque de végétation, les bourgeons paraissent chétifs et peu corsés, il est à souhaiter qu'une température plus élevée active

leur développement. Comme nous ne sommes qu'au début de mai, cet état de choses pourrait être facilement réparé. Il est à désirer que nous n'ayons pas d'invasions cryptogramiques.

Le commerce des vins se porte surtout vers l'exportation avec tendance à la hausse, lorsque la période de gelée que l'on redoute, en général, au début de mai, sera passée, la situation se dessinera plus nettement qu'à l'heure actuelle.

En résumé, d'une façon générale, les apparences sont favorables.

G. Perdoux.

CHARENTE

Le vignoble charentais a traversé jusqu'à ce jour la période critique des gelées printanières sans avoir subi de dégâts appréciables.

Il y a bien eu quelques bourgeons roussis dans la matinée du vendredi 23 avril, gelée consécutive de la chute de bourrasques de grêle la veille, mais cela a été sans importance.

Les Folles et les Colombars ont débourré de très bonne heure, vers la mi-mars, et ont actuellement des pousses variant de quinze à vingt centimètres. La sortie des mannes est normale sur ces deux cépages. En somme, le vignoble souffre actuellement de cette période de pluie prolongée et froide que nous subissons. Il faudrait de la chaleur ; dans beaucoup de vignobles, le premier sulfatage est terminé.

Le Saint-Emilion, beaucoup plus en retard, commence à débourrer, il le fait bien lentement et comme à regret. On constate — ce qui avait été prévu du reste — que beaucoup d'yeux ne sortent pas, atteints qu'ils ont été par les gelées des 15 et 16 octobre dernier. Il est impossible de se prononcer sur l'étendue du mal à l'heure actuelle, le débourrement n'étant pas assez avancé.

Dans les jeunes plantations d'un an ou deux, le mal est plus grand qu'on ne le supposait au début. On trouve non seulement des pieds qui ne poussent pas, mais encore d'aucuns qui étaient entrés en végétation et se dessèchent ensuite, la soudure étant complètement gelée.

Toute la récolte de vin de 1925 est à peu près détruite à l'heure actuelle, la plupart des chaudières sont éteintes. Les eaux-de-vie produites ont trouvé preneur au fur et à mesure de la fabrication à des prix qui sont loin d'enrichir le producteur. Elles ont été payées au prix de 900 francs environ, suivant les crus. Si l'on tient compte qu'avant la guerre elles se payaient 250 francs, on voit que ce prix a été à peine multiplié par le coefficient 3,5, tandis que tout ce qui est nécessaire à la viticulture, main-d'œuvre, futaille, piquets, fil de fer, sulfate de cuivre, soufre, etc., est multiplié par un coefficient allant de 6 à 10.

A entendre les viticulteurs, un grand nombre d'entre eux verraient sans regret l'Etat prendre le monopole des eaux-de-vie de Cognac, car au moins nous pourrions, comme les planteurs de tabac, disent-ils, discuter le prix de revient de nos produits.

L'intransigeance du commerce de Cognac, malgré les efforts de la F. V. C. pour établir des prix rémunérateurs, est la seule cause de cet état d'esprit.

Je ne discute pas cette question de monopole, j'enregistre simplement le fait, tout en espérant que M. Nicolle, le dévoué secrétaire général de la F. V. C., voudra bien reprendre dans « *le Vrai Cognac* » l'étude des prix de revient et de vente de la viticulture comparés aux prix d'achat et de vente du commerce, afin que les viticulteurs puissent juger de la situation en pleine connaissance de cause.

ULYSSE RAGUENAUD.

Nota. — Prix payés par les viticulteurs pour les produits nécessaires à la culture de la vigne :

Avant guerre	Francs	*Après guerre*	Francs
Main-d'œuvre :			
Le ménage.....	1.000	Le ménage	6.000
Futailles, l'hecto.	11	Futailles, l'hecto.	100
Piquets, le mille.	100 à 120	Piquets, le mille.	760 à 800
Fil de fer.....	20 à 25	Fil de fer.....	180
Sulfate de cuivre.	45	Sulfate de cuivre.	330 à 340
Soufre	17	Soufre	110
Avoine, l'hecto. .	8	Avoine, l'hecto. .	55
Foin, les 500 k....	20 à 25	Foin, les 500 k....	100 à 120
Chevaux, l'un ...	700 à 1.000	Chevaux, l'un ...	5 à 6.000
Charbon (briq.)...	28 les 1.000 kil.	Charbon (briq.)...	220 les 1.000 kil.
Superphosphates .	6 à 7 les 100 kil.	Superphosphates	28 à 32
Nitrate	22 à 25	Nitrate	170 à 180
Sulfate de potasse	20 à 25	Sulfate de potasse	105 à 110

Ventes

Grande-Champagne, Cognac nouveau : 250 fr. à 60 degrés, avant guerre.
Grande-Champagne, Cognac nouveau : 940 fr. à 60 degrés, après guerre.

Par ce tableau, chacun pourra se rendre compte de la situation du viticulteur charentais.

U. R.

HAUTE-GARONNE

Les travaux de culture en 1926 se sont opérés dans des conditions parfaites grâce à un hiver (janvier et février) qui n'a pas été pluvieux ; les labours ont été facilement avancés et la taille a été faite en temps opportun ; cependant il règne un peu d'inquiétude chez les viticulteurs, nous savons que l'an dernier, très rares furent ceux qui ont convenablement surveillé leurs vignobles.

Le Mildiou a fait des ravages très importants et tous savent le danger qui menace les vignobles dont le sol a été recouvert de feuilles mildewsées à l'automne précédent. Quelques vignobles — ceux-là sont hélas toujours très nombreux — ont beaucoup souffert cet hiver d'une vague de froid. Le thermomètre, dans certaines cours de fermes, est descendu à 19° sous zéro, il est donc descendu plus bas encore dans les vignobles un peu en contre-bas.

Les bourgeons, au moment où la sève devait être encore endormie, semblaient à l'abri ; il n'en fut rien, une période un peu chaude avait trop hâtivement mis la sève en mouvement, du moins la chose paraît probable. Ce qui

est certain, c'est que presque tous les bourgeons ont été gelés aussi bien sur les bois taillés courts que sur les bois longs que l'on aurait pu soupçonner d'avoir mal aoûté leurs bois, ce qui par ailleurs n'était pas exact.

Ce désastre a échappé à quelques viticulteurs qui ne sont pas très observateurs ; aujourd'hui, le mal n'est plus discutable, toutes les vignes sont en pleine végétation, et on peut juger de l'importance du mal sur les vignes atteintes. Cette vague de froid a suivi la vallée de la Garonne depuis Toulouse jusque vers Montauban ou un peu plus au delà ; ce désastre est pire qu'une grêle, car pour celle-ci, on peut limiter sa perte avec une assurance ; ici, on fera les très grosses dépenses annuelles de culture sans aucune recette ; c'est là des désastres dont il faut tenir compte lorsque l'on veut établir le revenu moyen des vignobles de la Haute-Garonne.

Si pénible que soit ce désastre pour les viticulteurs qui possèdent d'importants vignobles, cependant ce n'est jamais qu'un désastre local et qui ne saurait sérieusement modifier l'importance de l'ensemble de la récolte escomptée. Ce qui préoccupe en ce moment les viticulteurs, c'est la température ambiante.

L'hiver clément que je mentionnais plus haut a activé la végétation qui est en ce moment avancée de un mois. Les variétés qui débourrent généralement fin avril ont débourré dès les premiers jours du mois, si bien que le 10 avril, les jeunes pousses avaient 8 à 10 centimètres de longueur ; le 11, froid assez vif, quelques vignobles isolés ont été atteints, les autres ont souffert d'un refoulement de sève toujours préjudiciable à la récolte.

Les promesses de récolte étaient satisfaisantes, on apercevait en effet dès le début de la végétation des raisins en nombre et d'aspect vigoureux, cependant la situation pour les causes indiquées plus haut s'est un peu modifiée, les raisins ont filé, par là même on voit partie des promesses évanouies.

Est-ce pour cette raison seule ou d'autres encore que l'activité des affaires reprend, je ne sais ; ce qui est certain, c'est que le commerce achète et que le cours des petits vins, 8°, que le négociant ne voulait pas payer plus de 8 francs le degré, atteignent actuellement 9 francs.

Les acheteurs avaient su résister aux offres du commerce et je les en félicite, il est certain que le vin, dont les débouchés à l'extérieur ne sont pas assurés comme ils pourraient l'être, ne suit pas la hausse des cours de la plupart des denrées agricoles.

Le cours du blé a quintuplé, comme aussi celui de l'avoine ; le bétail vaut sept fois plus qu'avant guerre, pendant que le vin se vend à peine trois fois plus, et comme le prix de la main-d'œuvre comme le coût de toutes les matières premières nécessaires à la culture suivent la marche ascendante du cours de la livre ou le cours inverse de la dévalorisation du franc, il se trouve que les viticulteurs sont dans un état d'infériorité particulièrement pénible. C'est ainsi que nous voyons des viticulteurs réaliser 300,000 francs en vendant leur récolte et passer aux yeux de certains qui ne calculent pas pour avoir de gros revenus, alors que ce malheureux viticulteur ne peut retirer même de sa culture l'intérêt de son capital immobilisé.

Je précise : 100.000 francs représentent 1.562 hectolitres de vin à 64 francs l'hecto de vin à 8° ; ces 1.562 hectos sont obtenus sur 37 hectares. C'est une production de 50 hectos à l'hectare ; tous les viticulteurs qui soignent leurs vignobles n'atteignent pas cette moyenne ; l'an dernier, le Mildew, cette année la Coulure ont réduit la récolte espérée, et nous ne sommes encore qu'au début de la campagne. Le sulfate de cuivre vaut plus de 300 francs les 100 kil. La main-d'œuvre se raréfie tous les ans un peu plus et augmente de prix, si bien que dans l'état actuel des choses, il est difficile de cultiver un vignoble avec moins de 3.000 francs de frais à l'hectare, je ne parle que des dépenses annuelles et non des amortissements cependant nécessaires.

Les viticulteurs ont eu la sagesse de refuser les offres qui leur ont été faites ; avec un peu plus d'entente, ils auraient obtenu cette fermeté dans les achats dès les premiers jours.

Sans doute, l'entente parfaite de tous les viticulteurs de ne pas vendre au-dessous d'un cours déterminé ressemblerait à un accaparement qui serait blâmable. Mais il n'est pas moins critiquable de voir le commerce s'entendre pour ne pas payer plus de 8 francs le degré-alcool, lorsque nous savons que les frais généraux font ressortir en Haute-Garonne tout au moins le vin à 10 francs le degré. Si les cours atteignaient ces chiffres bientôt, comme il serait à souhaiter, les viticulteurs reprendraient confiance et n'hésiteraient pas à consentir les dépenses nécessaires.

G. Héron.

BOURGOGNE

La situation du vignoble s'est présentée, au débourrement, d'une façon particulièrement favorable. Mais la froidure et les pluies sont venues, qui donnent à la vigne apparence un peu désavantageuse. Que les rayons d'un soleil modéré se montrent, le mal redouté sera évité.

Cependant, si les bourres de vignes de blanc ont peut-être un dommage très atténué, celles des vignes rouges sont indemnes, parce que moins avancées.

Au demeurant, c'est l'attente, avec les aléas d'une culture passionnante, mais capricieuse, et encore menacée d'un nouveau microbe, celui de la comptabilité fiscale, comme l'a fait remarquer un député bourguignon, réellement ami du petit et du paysan.

Il a tonné en avril. On prétend que le signe est bon. « Acceptons-en l'augure », suivant la formule.

La propriété a, à l'heure actuelle, trop peu de vins blancs disponibles. Ils sont presque tous liquidés ; ceux qui ont gardé réaliseront un joli bénéfice ; les ventes ont commencé, pour les *petits grands* vins blancs, à 1.500 francs la pièce, et les derniers prix de réalisation étaient, en grands vins, à 2.800-2.900 francs environ ; aujourd'hui, on parle couramment de 3.000 à 3.200 pour les 1925.

Les cuvées de rouge se présentent bien, très bien même, quand elles ont été faites et soignées, suivant les principes instaurés à l'Institut œnologique de

Beaune par le savant M. Mathieu, et perfectionnés, si l'on peut dire, par son dévoué successeur, M. Ferré. Mais, il semble que le commerce ne s'emballe pas beaucoup. Il y a, en effet, beaucoup de vin de 1925 à la propriété. Suivant les communes, et suivant les climats, la pièce de 1925 est cotée de 1.200 à 3.000 francs environ ; les produits de quelques vins à noms retentissants dépassent de beaucoup le dernier chiffre, et le doublent même. La bouteille n'était pas faite à la propriété, jusqu'ici ; quelques personnes y poussent ; nous ne conseillons pas cette façon de procéder : à chacun son métier.

La mode joue toujours un grand rôle dans le classement de nos vins ; sur la portée... assez restreinte, de la Côte Bourguignonne, le goût des produits varie certes ; mais il faut être un grand artiste de la dégustation pour apprécier chacune des nuances. Aussi, les profanes ont-ils quelquefois des surprises ; des vins, qui ne figurent pas toujours aux grands catalogues, leur sont offerts sur des cartes modestes à des prix étonnants de bon marché ; s'ils portent un nom de commune bourguignonne et pas le simple qualificatif de Bourgogne ou de Bourgogne fin qu'ils les goûtent, et ils en seront satisfaits. Ces vins ont été, autrefois, les tuteurs d'autres vins, aujourd'hui peut-être trop orgueilleux. Ceci n'est pas une réclame ; car aucun nom n'est donné, et le signataire de ces lignes n'a eu aucun intérêt à cette déclaration. Mais, il faut que tout le monde vive, surtout quand la vie doit être de probité et d'honorabilité.

J. L.

ROANNAIS

L'état du vignoble devient de plus en plus critique et pas mal d'observateurs prévoient sa disparition plus ou moins complète. Il est certain que la cause de ce dépérissement dérive autant de l'état économique que nous subissons que d'une surproduction générale et apparente. Le viticulteur ne cherche pas à réagir contre de tels événements. Il subit plus ou moins indifférent ce que lui impose la main-d'œuvre et le négoce. Il se plaint, mais paie la plupart du temps sans discuter. Si quelqu'un s'ingénie à rechercher certains moyens pour mettre fin aux exploitations dont sont l'objet les vignerons, il n'est pas suivi et abandonné à ses propres moyens, il est obligé de renoncer à ses projets. Dans ce cas, le viticulteur-vigneron doit-il être plaint ?

Si jadis le capital asservissait le travail, aujourd'hui, c'est l'inverse qui a lieu. Les travailleurs journaliers s'entendent parfaitement, soit tacitement, soit effectivement. Il suffit qu'il y ait une proposition d'élévation du taux des salaires pour que l'unanimité des ouvriers suive le mouvement. C'est ainsi qu'autrefois on payait aux ouvriers vendangeurs 2 francs à 2 fr. 25 en moyenne par jour et aujourd'hui, il faut payer 26 à 27 francs, et ces journées atteignent même le taux de 36 francs, plus 10 francs de nourriture au minimum, soit 46 francs, ce qui paraît incroyable et porte le prix à 18 fois ce qu'il était avant-guerre ! Actuellement et en cette saison, on payait autrefois les ouvriers 2 fr. 50 à 3 francs au plus ; aujourd'hui, il faut payer 18 francs, soit 7 fois le prix d'avant-guerre. En réalité, ce prix est tout autre, car l'ouvrier qui, à

ce moment de l'année, faisait 11 heures de travail effectif, n'en fait plus que 9 et de plus le travail horaire n'a pas le rendement de jadis. De sorte que là encore, on peut estimer, au bas mot, que la main-d'œuvre est à un taux 10 fois plus élevé qu'autrefois.

De même, si l'on examine la rétribution des domestiques, on trouve qu'autrefois on payait un homme de 20 ans en moyenne 350 francs annuellement, et aujourd'hui, il faut payer 3.500 avec un rendement très inférieur.

Il en est ainsi, ou à peu de chose près, pour la main-d'œuvre artisane (charrons, forgerons, charpentiers, etc.). Dans tous ces cas, rien à discuter, si l'on ne veut pas payer le prix, l'ouvrier se repose et dit : « Quand je n'aurai rien à me mettre sous la dent, il faudra bien que la société me nourrisse ! » Etrange mentalité, due surtout au développement excessif des syndicats et à l'esprit démagogique qui souffle un peu partout. En effet, tous nos élus ou à peu près, et pour des raisons diverses, tiennent à leur siège et pour voir renouveler leur mandat, il faut flatter les masses ouvrières qui font les élections et promettre tout ce qu'on veut. Qu'un candidat, en période électorale surtout, professe une saine doctrine économique, il se verra à peu près toujours abandonné par les électeurs.

D'ailleurs, n'est-il pas aussi scandaleux qu'immoral de voir que le bulletin de vote du plus parfait imbécile, comme celui du premier des vagabonds, ne pèse pas moins dans l'urne électorale que celui d'un Pasteur, d'un Gambetta, d'un Washington ?

On parle d'améliorer notre système économique ; mais bien peu de gens s'attaquent à la vraie solution du problème. En effet, tous les remèdes proposés : inflation, emprunts, impôts ne sont que des palliatifs. Ce qu'il faut, c'est du *travail* et de l'*économie* dans l'ordre et il n'est pas douteux que nos gouvernants prêchent et donnent l'exemple du contraire. Jamais, dans nos campagnes, on n'a rencontré autant de paresse, d'indifférence, de luxe et d'amour du plaisir. Ce n'est pas par cette voie que nous arriverons à « faire nos affaires ».

Deux ordres de faits prouvent surabondamment la crise qui sévit sur notre vignoble : 1° le manque de plantations et la disparition des greffeurs et des pépiniéristes ; 2° le départ des vignerons métayers et les exigences de ceux qui restent. C'est ainsi que dans la même commune de la Côte, 12 vignerons métayers ont *déjà* prévenu leur patron qu'ils quittaient leur exploitation au 1er novembre prochain, et beaucoup d'autres ont aussi prévenu leur propriétaire que si leurs conditions n'étaient pas améliorées, ils quitteraient aussi leur domaine.

Et l'on n'entrevoit pas de solution à la crise.

Malgré la mauvaise saison, les travaux ordinaires du vignoble ne sont pas trop en retard ; il est vrai que la main-d'œuvre n'a pas été employée comme d'habitude à faire : défoncements, plantations, greffages, réparations diverses. À la date de ce jour, les vignes ont des pousses de 3 à 4 centimètres et les raisins apparaissent. Avec le temps froid et humide que nous avons, il est impossible de pronostiquer ce que sera la formaison. Constatons seulement

qu'il y a de nombreux cocons de Cochylis et d'Eudémis et que ces insectes se sont développés un peu partout en 1925. Donc, pluies, froid, et insectes semblent déjà menacer la future récolte.

En face d'une telle situation, les vins ont tout de même une légère tendance à la hausse avec une majoration de 15 à 20 francs par hecto depuis novembre dernier.

Si, depuis la vendange, il n'y a pas eu de grosses poussées pour l'écoulement des vins, ceux-ci sont partis assez régulièrement. Actuellement, toutes les grosses caves sont vides et il reste beaucoup moins de vin à la propriété que l'an passé à pareille date.

Vers le 20 mai, on sera mieux fixé sur les espérances de la prochaine récolte et le cours des vins. A cette époque, je vous adresserai un petit résumé de la situation.

J. Tachon.

DROME

L'hiver a fait une brusque apparition au début de décembre. Le thermomètre est descendu le 4 à — 4 1/2, le 5 à — 6, le 7 à — 4.

Une nouvelle vague de froid un peu plus vif s'est abattue sur la région, au milieu du mois. Le 17, — 7 1/2 ; le 18, — 8 1/2 ; le 19, — 6.

En janvier, nous avons eu cinq mauvaises journées : le 13, — 5 ; le 14, — 8 ; le 15, — 5 ; le 16, — 6 ; le 17, — 5.

La vigne, heureusement, n'en a pas souffert.

La température est restée clémente durant les autres jours de l'hiver et le gel ne s'est pas montré au printemps. Avril a été variable, venteux, pluvieux, avec un ciel gris.

Mai semble vouloir suivre son exemple. Si le beau temps ne vient pas à s'établir bientôt, si le soleil continue à se cacher, les maladies cryptogamiques ne tarderont pas à faire leur apparition.

Au 3 mai, la végétation est en avance d'une ou deux semaines : les pousses de la vigne ont dix à quinze centimètres suivant les variétés ou l'exposition et les raisins sont nombreux.

La création de nouveaux vignobles subit un arrêt depuis plusieurs années, à cause des frais de culture et des aléas de la récolte. Les cultivateurs préfèrent les asperges, betteraves à sucre et fourrages.

Le vin se vend 55 à 60 francs l'hectolitre.

Dr Bonnet.

MOSELLE

L'hiver, quoique passablement rude, n'avait causé que peu de dégâts au vignoble ; le printemps avait été très favorable pour effectuer les travaux du sol et la chaleur anormale de la première quinzaine d'avril avait hâté le débourrement, lequel était très régulier.

Malheureusement, les appréhensions des viticulteurs sur les gelées printanières, en voyant une végétation aussi précoce, devaient être fondées, et dans

la nuit du 22 au 23, après une journée de pluie et de grésil, le thermomètre étant descendu à 3° en plaine, toutes les plantations situées dans les bas-coteaux du vignoble sont totalement gelées. A mi-hauteur, environ 25 % est également perdu et sur la hauteur, sauf quelques exceptions, il n'y a pas de dégâts. Cette malheureuse nuit sera certainement cause que plus de 10 % du vignoble va de nouveau être livré à la destruction.

Sur les hauts coteaux, les apparences des grappes sont bonnes et chaque jeune rameau montre généralement deux grappes. Mais la période des gelées dans notre contrée est-elle terminée ? Jusqu'au 15 mai, les risques à courir restent grands.

Depuis un certain temps, le marché des vins est nul, car ceux traités d'après la loi fiscale, c'est-à-dire améliorés et pressurés en vins blancs ou gris, ont trouvé facilement amateurs dans les prix de 120 à 150 francs l'hectolitre. Les stocks restant encore à la propriété sont néanmoins encore importants, surtout dans la région de Sierck, mais ce sont des vins très acides et pauvres en alcool et qui trouveront difficilement amateurs.

A. Aubriot.

ACTUALITÉS

Vœux du Congrès régional de l'agriculture du Sud-Ouest. — Les machines agricoles à la Foire de Paris. — L'industrie laitière à la Foire de Paris. — Centenaire de Grignon.

Vœux du Congrès régional de l'Agriculture du Sud-Ouest

I. — Que par suite d'une entente interministérielle soient recueillis et publiés dans le bulletin de l'Office des renseignements agricoles les études et documents sur les besoins et les goûts des consommateurs étrangers.

II. — 1° Qu'il soit établi par les Associations viticoles et commerciales, avec le concours et sous le contrôle de l'Etat, un organisme international pour recueillir tous documents relatifs aux conditions légales d'admission et de circulation des produits vinicoles à l'étranger et préparer l'unification dans la mesure du possible de la législation et des méthodes de vérification et d'analyse.

2° Qu'il soit établi en France une unité de direction et d'action entre le service des déclarations de récolte, le service de la Régie, celui des douanes et celui de la répression des fraudes pour constater dès l'origine de la production l'authenticité de l'état-civil des vins et eaux-de-vie ayant droit à un nom de cru ou à une appellation d'origine et assurer la garantie de cette authenticité jusqu'à la frontière.

III. — 1° Que l'Etat favorise l'exportation des vins, soit par des dégrèvements de taxes, soit en obtenant des Compagnies de transports des tarifs spéciaux, soit en négociant des accords internationaux avec les pays consommateurs.

2° Que les Chambres de commerce et les Associations vinicoles réalisent, par la publicité, les expositions et tous moyens appropriés, la propagande en faveur du vin de France et sa défense contre des attaques injustifiées.

IV. — Que la Conférence périodique prévue par l'accord de Madrid du 14 avril 1891 se réunisse le plus tôt possible à Paris et le complète en attribuant expressément compétence aux tribunaux du pays d'origine sur le caractère des

noms de cru et d'appellation d'origine et la protection des marques collectives.

Vœu final urgent. — Qu'en attendant, le Parlement vote le plus tôt possible le projet déposé par MM. Barthe et Capus et le projet déposé par M. Bender et rejette le projet Lesaché, sauf à régler par une loi spéciale le régime de la Champagne viticole.

Tous ces vœux sont adoptés à l'unanimité le 15 avril 1926.

Les machines agricoles à la Foire de Paris. — C'est une véritable exposition que présentera, à elle seule, du 8 au 24 mai, à la Foire de Paris, la Section des Machines Agricoles. Toutes les grandes Maisons françaises seront là : charrues, batteuses, semoirs, pressoirs, barattes ; machines de récoltes, pompes, etc., types de toutes formes et de tous modèles couvriront près de quatre hectares.

Ainsi, tous les agriculteurs pourront aisément faire la comparaison entre les diverses fabrications et fixer leur choix sur les machines les plus appropriées à la nature de leurs champs.

Mais ils auront en outre la faculté de visiter d'autres sections qui ne les intéressent pas moins que les machines agricoles, le bâtiment avec ses clôtures et ses matériaux de toutes sortes, l'électricité avec la T. S. F. et toutes ses applications les plus complètes de la Foire et bien d'autres encore. Aussi, nombreux sont ceux qui, désireux de se documenter, se verront obligés de rester plusieurs jours dans la capitale, car la Foire de Paris, véritable revue annuelle de l'industrie moderne où chacun peut trouver les machines ou produits qui lui sont nécessaires, a pris maintenant une telle extension qu'il est impossible de la parcourir dans une seule journée.

L'industrie laitière à la Foire de Paris. — Le 7e Congrès International de Laiterie et l'Exposition Internationale d'Industrie Laitière, qui auront lieu au mois de mai courant dans l'enceinte et pendant la durée de la Foire de Paris, s'annoncent comme devant obtenir un éclatant succès.

Les adhésions arrivent très nombreuses tant de France que de l'étranger et l'on peut dire que ces manifestations constitueront l'un des clous de la Foire de Paris 1926.

Le Comité d'organisation organise, à la suite du Congrès, trois grandes excursions : la première comprendra la région normande et celle des Charentes et du Poitou. La seconde permettra de visiter nos belles régions de l'Est, la Meuse, l'Alsace et la Franche-Comté ; enfin, la troisième fera admirer les deux Savoies et la région de Roquefort en passant par les Gorges du Tarn.

Nous ne saurions trop engager les personnes désireuses de participer, soit au Congrès, soit à l'Exposition, d'adresser sans aucun retard leurs demandes d'admission pour le Congrès à la Société Française d'Encouragement à l'Industrie Laitière, 17, rue de Valois, à Paris. Pour l'Exposition : au Ministère de l'Agriculture (Bibliothèque), 78, rue de Varenne, Paris (7e).

Centenaire de Grignon. — A l'occasion du centenaire de Grignon, qui sera célébré les 10, 11 et 12 juillet, l'Association amicale des anciens élèves de l'Ecole a ouvert une souscription, non seulement entre ses membres, mais aussi entre les Associations agricoles et les amis de l'Agriculture et de l'Enseignement agricole, pour donner plus d'éclat aux manifestations projetées : journée de l'Enseignement agricole, à Paris, le 10 juillet, au Conservatoire des Arts et Métiers ; cérémonie officielle à Grignon, le 11 juillet, fête, bal ; visites agricoles le 12 juillet : ferme de l'Ecole, Centre national d'expérimentation agricole.

Les souscriptions sont reçues à Grignon par le trésorier de l'Association.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 210 à 270 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 205 à 230 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 6 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (10 mai 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, 8 fr. à 9 fr. 50 le degré. Blanc, à 8 fr. à 8 fr. 50 ; Costières, récoltes 1925, » fr. » à » fr. » le degré, Clairettes, de 9 fr. 50 à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré environ. Trois-six à 86°, 660 à 670 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 395 à 400 fr. Trois-six de marc à 86°, 650 à 660 fr. Vins à distiller » fr. » à » francs le degré.

Montpellier (4 mai). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 65 à 98 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 8 fr. 50 à 8 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 8 fr. 75 à 9 fr. 25 le degré. Trois-six à 86°, de 685 à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 400 à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 720 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 95 à 2 fr. 20 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 60 le degré.

Béziers (7 mai). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 8 fr. 50 à 9 fr. 25 le degré logés ; vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré logés. Picpoul, de » fr. » à » francs. Trois-six de vin, 86°, 690 francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, 450 francs ; trois-six de marc 86°, 660 à 665 francs. Eau-de-vie de marc, de 395 à 403 francs.

Pézenas (1er mai). — Vins rouges 1925, logés, 8 fr. 50 à 9 fr. le degré ; Vins, rosés, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré. Picpoul, » fr. » à 9 fr. » le degré. Clairette manque 10 fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de vins 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 Mai 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, de 83 à 105 francs ; de 11 à 12°, de 105 à 115 francs avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (8 mai 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 12°, de 68 à 115 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (8 mai). — Vins rouge de 8 à 10°, récolte 1925, 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré ; 10° et au-dessus, de 9 fr. » et au-dessus. Alcools de vin rectifié les 100°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 153 fr. à 161 fr. 00 : orges, 106 fr. à 115 fr., escourgeons 105 fr. à 108 fr. ; maïs, 117 à 129 fr. ; seigle, 120 à 180 fr. ; sarrasin, 109 fr. à 112 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 104 fr. à 114 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 199 fr. 68. — Buenos-Ayres, 162 fr. 84. — Chicago, 183 fr. 53. — Sons, 54 fr. 00 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 85 francs ; jaune commune, de 58 à 62 fr. ; Saucisse rouge, de 70 à 85 fr. ; chair blanche, du Midi, de 55 à 65 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 110 à 140 francs ; paille d'avoine, de 100 à 135 fr. ; paille de seigle, 110 à 140 fr. ; luzerne, 195 à 250 fr. ; foin, 185 à 225 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 128 fr. 75 (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 105 fr. (Marseille) ; palmistes 71 fr. 00 ; de coprah, 105 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 870 à » fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 665 à 670 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 264 fr. 00 à 266 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 00. — Veaux, 7 fr. 00 à 13 fr. 50. — Moutons, 6 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 10 fr. 20 à 16 fr.

Crème de tartre 720 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 95 à 2 fr. 20 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 60 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 9 francs ; sylvinite riche 20 % de potasse, 14 fr. 50 ; sulfate de potasse 48/46 %, 82 fr. ; chlorure de potassium, 50/48 59 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 180 à 185 francs ». — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 227 à 237 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 155 à 160 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 00 à 30 fr. 00 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 à 52 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 98 à 105 fr.

Sulfate de cuivre, de 310 à 325 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à 58 fr. — **Soufre sublimé** pur, 108 à 115 fr. — **Soufre trituré**, 98 à 100 fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, 1.000 à 1.700 fr. — Fraises de Carpentras, de 600 à 1.200 fr. — Cerises Midi, de 350 à 600 francs. — Citrons d'Italie : 20 à 30 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 280 à 300 fr. — Bananes Canada, 100 à 160 fr. — Ail, 400 à 550 fr. — Champignons, 920 à 1.650 fr. — Epinards, 60 à 150 fr. — Pois verts du Midi, 280 à 350 francs. — Laitues 15 à 60 fr. — Choux-fleurs, de 120 à 400 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 400 à 600 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 450 à 700 fr. — Asperges, de 350 à 600 fr. — Dattes, de 390 à 500 fr. — Poireaux, 125 à 225 fr. les 100 bottes. — Oignons, 100 à 200 fr. — Pommes choix, de 300 à 800 fr. — Pommes communes, de 110 à 260 fr. — Artichauts Oran, de 29 à 60 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 2 au samedi 8 mai 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche	25 »	14 »	19. 5	6.3
Lundi	19 »	12 »	15. 5	13
Mardi	14 »	9 »	11. 5	7
Mercredi	15 »	9 »	12 »	»
Jeudi	13 »	6 »	10. 5	4
Vendredi	10 »	2 »	6 »	8
Samedi	12 »	5 »	8. 5	1
	STRASBOURG			
Dimanche	24 »	11 »	17. 5	»
Lundi	17 »	10 »	13. 5	5
Mardi	14 »	8 »	11 »	6
Mercredi	14 »	8 »	11 »	»
Jeudi	18 »	8 »	13 »	9
Vendredi	13 »	2 »	7. 5	9
Samedi	» »	2 »	» »	»
	LYON			
Dimanche	20 »	11 »	15. 5	2
Lundi	22 »	11 »	16. 5	6
Mardi	21 »	9 »	15 »	»
Mercredi	20 »	9 »	14. 5	5
Jeudi	16 »	9 »	12. 5	3
Vendredi	15 »	1 »	8 »	8
Samedi	13 »	3 »	8 »	14
	MARSEILLE			
Dimanche	» »	» »	» »	14
Lundi	» »	» »	» »	»
Mardi	19 »	12 »	15. 5	65
Mercredi	20 »	13 »	16. 5	4
Jeudi	20 »	12 »	16 »	7
Vendredi	19 »	9 »	14 »	»
Samedi	15 »	2 »	8. 5	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	TOULOUSE			
2	16 »	8 »	12 »	14
3	20 »	» »	» »	1
4	17 »	11 »	14 »	4
5	17 »	11 »	14 »	6
6	17 »	9 »	13 »	3
7	17 »	5 »	11 »	2
8	17 »	5 »	11 »	»
	MONTPELLIER			
2	17 »	12 »	14. 5	»
3	» »	13 »	» »	0.6
4	15 »	10 »	12 5	25
5	» »	» »	» »	»
6	» »	10 »	» »	»
7	18 »	5 »	11. 5	»
8	» »	5 »	» »	»
	BORDEAUX			
2	16 »	11 »	13. 5	7.1
3	» »	6 »	» »	21.4
4	» »	11 »	» »	0.2
5	18 »	13 »	15. 5	3
6	17 »	» »	» »	2.1
7	» »	11 »	» »	»
8	13 »	5 »	10 »	2
	NANTES			
2	16 »	12 »	14 »	»
3	16 »	» »	» »	»
4	18 »	11 »	14. 5	14
5	17 »	6 »	11. 5	»
6	17 »	6 »	11. 5	»
7	13 »	2 »	7. 5	»
8	» »	7 »	» »	»

Le Gérant : P. Nayeu.

PARIS. — IMP. 4e D'IMP. DE L'ENTR., 17, RUE CASSETTE.